Nr 34.

GAZETA WIEYSKA.

Praca wszystko zwycięża.

w Warszawie dnia 21. Sierpnia Roku 1818.

Uwagi w przedmiotach gospodarskich. Rzecz wyięta z dzieła ekonomicznego wydanego w Wrocławiu roku 1816.

O pielęgnowaniu bydła rogatego w szczególności i co potrzeba uważać przy rozdawaniu mu paszy, poieniu i doieniu krów.

(Dalszy ciąg.)

Na czystości przy bydle bardzo wiele zależy, ta bowiem przykłada się wiele do zdrowia iego i wystarcza za połowę paszy, do tego potrzeba bydło z młodości przyzwyczaić; każde bydle, co dzień 2 razy zgrzebłem wyczesać, ogon umyć i sierść rozczochrać, staynią na dzień 2 razy słomą wysłać, a na tydzień dwa razy gnóy wyrzucić. Jest także dobrą rzeczą ieźli się w bliskości znayduie woda albo staw do płowienia, aby w lecie bydło przez nią przepędzać można.

Niektórzy mniemaią że bydłu na pastwiska niewypędzanemu dla otrzymania dobrego zdrowia częsta agitacyia iest potrzebna, i dla tego wypędzaią ie na podwórze aby przez nieiakiś czas biegało. Że ta Agitacya wcale iest nieużyteczną dowodzi moie 15 letnie doświadczenie, podług którego mą trzodę składaiącą się z 50 albo 60 sztuk wychowałem, ta 2 do 3 razy ze stayni do blisko znayduiącéy się studni chodziła, i skoro się tylko napiła sama do stayni wracała nigdzie się nie zatrzymuiąc, iednakże żadne bydle z tego nie zachorowało, ale zostało wszystko zdrowe i żwawe.

O znakach dobrego mleka.

Znaki powszechne dobrego mleka są następuiące: iż powinno bydź zupełnie białe a nie siwe, przyiemnego słodkiego smaku i dobrego zapachu, kropla puszczona z niego na paznogieć powinna iak perła stać. Gatunek krowy, iéy wiek i pasza sprawuią wielką zmianę co do dobroci mleka. Mleko krowy téy, która się pierwszy raz cieliła bywa za wodniste; a zaś bardzo staréy gęste i chude. Pasza nakoniec naywiększą czyni różnicę.

Mleko od nowo doionéy krowy daie więcéy masła a niżeli szwaycar-

skiego sera; a z mleka od starey krowy otrzymuie się ser cięższy ale nie tak tłusty.

O naylepszém użyciu mleka.

Gospodarze, którzy niezbyt daleko od wielkich miast mieszkaią, i maią sposobność świeże mleko na kwarty rozprzedać; tacy naywiększy pożytek z swego mleka otrzymuią, oszczędzaią bowiem sobie trudności iaką robienie masła i sera sprawuie, i dostaią co dzień gotowe pieniądze. Tego przez 18 lat miałem doswiadczenie, gdym przy zaczęciu swego małego gospodarstwa w wielkiém mieście, co rocznie 800 zł. polsk. za mleko od dwóch dobrych krów zbierał. Kto téy sposobności nie ma, a zaś tłusty ser umie robić, może ztąd większy pożytek odnośić, a niżeli z robienia masła, bo podług własności dobrego mleka 9 kwart prawie, każdą po 3 funty rachuiąc, potrzeba na 1 masła, a tylko się trzy kwarty na funt tłustego sera rachuie. Ktoby chciał mleka podług różnéy własności iego używać tak naylepiéy postąpi: mleko wodniste niechay na użycie do kuchni albo na sprzedanie obróci, tego zaś które ma wiele oliwnych części na tłusty ser i masło, a takie, które wiele sernych ma części na chudy ser użyie. Albo niechay w letnich miesiącach tłuste sery, a w iesieni i na początku wiosny masło i chudy ser robi.

Przy takowém zatrudnieniu iak największą czystość zachować potrzeba, bo żadna rzecz nieprzyimuie prędzéy smaku i zapachu iak mleko i masło. Dla tego w piwnicy na mleko przaznaczonéy nic więcéy przechowywać nie należy iak tylko słodkie mleko. Ser i kwaśne mleko nie powinny się w téy saméy piwnicy znaydować.

Sposób przeciw kwaśnieniu mleka i iak się z niém postępuie chcąc ie słodkiém utrzymać.

P. Erchadt w 3 części swego dodatku do fizyki, zaleca weynsztynowy oleiek iako sposób na to służący; to iest: wiesza się w piwnicy trochę weynsztynowéy soli albo skalcynowanego potażu (wystarawszy się o nayczystszy) w zawiązaném suknie, to po nieiakim czasie od powietrza się rozpłynie gdy w podstawioną szklankę nakapie, zachowuie się to do użycia. Do każdego funta mleka używa się 20. lub 30. kropli oleiu — właściwie rozpuszczonego weynsztynu albo alkaliczněy soli — i z mlekiem, które się od kwaśnienia zachować pragnie, (a chociażby iuż zaczęło kwaśnąć) zamiesza i zagotuie.

Doświadczony sposób naśladowania starych szwayczarskich serów)*

Zsiadnienie albo skwaśnienie mleka iest główną rzeczą u wszystkich sery robiących; naypospolitszym i nayłatwieyszym na to sposobem są cielęce żołądki.

Weźmie się kilka cielęcych żołądków czerwonemi żyłkami przerosłych, bo takie nad inne są nayle-

*) Autor przez 15. lat ser tym sposobem robił.

psze, nie myią się ale nożem czysto oskrobuią, a potém pokraiane drobno, kładą się w flaszkę która się wodą napełnia. Po kilku tygodniach staie się ta woda dosyć kwaśną i zdatną mleko zsiadłém zrobić, im dłużéy iednak iest chowana tém mocnieysze iéy skutki. Kilka zwyczaynych łyżek téy wody (podpuszczką zwanéy) są wystarczaiące 100 funtów mleka zsiadłém uczynić.

Na formy służące do robienia sera, wybiera się drzewo suche, lekkie i żadnego smaku i zapachu niemaiące iak np. topolowe, wierzbowe i olszowe, wielkość tych powinna się do ilości mleka stosować z którego się ser ma robić; bo przy robieniu sera to zachować należy, aby formę iedno-dniowém mlekiem napełnić, mleko bowiem rannego doiu podczas gorących dni i w niedostatku chłodnéy piwnicy iuż w wieczór się zsiądzie i skwasi.

Z mlekiem na robienie sera użytém postępuie się sposobem następuiącym. Zlewa go się wraz z śmietaną w czysty nowo pobielony kocieł, pod którym suchém drzewem, dla uniknienia dymu mały ogień się podpala. Mleko zaś ma bydź cieplejsze nad to, iakie się prosto z wymienia otrzymuie i raczéy zimnieysze a niżeli cieplejsze, co pilnie uważać potrzeba, ponieważ nazbyt rozgrzane mniéy sera i nie tak dobrego wydaie. Skoro się mleko rozwolni wlać potrzeba do niego stósownie co do ilości mnieyszéy lub większéy iednę lub więcéy łyżek owéy cielęcéy podpuszczki i odsunąwszy kocieł od ognia wymięsza się dobrze mleko.

To teraz zsiadłe mleko obraca się w kotle szeroką, na krótkim drewnianym trzanku osadzoną, warzącha tak długo, dopóki można obrócić. Potém kocieł stawia się na ogniu a przewracaiąc tworóg, który na wierzchu osiada, wybieraią się nieczystości ieźli się iakie znayduią.

Potém skupia się tworóg albo rogalką albo ręką i przerabia go się dobrze. To przerabianie tworogu ieżeli się rogalką odbywa, po szwaycarsku przegniataniem sera, a gdy rękami, robieniem sera nazywa. Znaczna zachodzi różnica między miękkim (tak nazwanym po niemiecku *Ementhaler Käse*) i twardym (*Oberländer Käse*) bo przy robieniu pierwszego nie dzieli się tworóg na małe ale nieco grubsze części, co sprawuie że się ser niezupełnie wyciska, a zatém większe dziurki w nim zostaią. Zaś ser *Oberländer* zwany urabia się przy przegniataniu tworogu tak drobno iak tylko bydź może, a zatém ser zupełnie się wyciśnie, ztąd pochodzi że ich sery tęższe są i mniéy maią dziurek.

Można więc miękkie sery *Ementhaler* albo tęgie *Oberländer* zwane, robić, skupiaiąc rękami tworog w bryłę podług pierwszego lub drugiego sposobu na części urobiony, którą mocno w kotle i serwatce wycisnąć potrzeba. Tę bryłę wyiąwszy z kotła gniecie się w szerokiéy okrągłéy i niewysokiéy formie, któréy spodnia część iest dziurkowata, którędy serwatka odchodzi i tu otrzy-

34*

muie ser swóy pierwszy kształt. W téy formie można go z ieden dzień potrzymać i w tym czasie wyimuie się kilka razy, przewraca i znowu gniecie, aby go tym lepiéy z serwatki oczyścić. Wyiąwszy go z tamtąd obwiia się w cienki i czysty worek serny, kładzie się pod drewnianą deskę, którą podnieść albo spuscić i wysokość iaka seru przynależy nadać można. Tak więc przysposobiony ser kładzie się potém albo między 2. czyste deski, które się ciężkimi kamieniami przyciskaią, albo w prassę pospolicie do tego zrobioną aby go tym więcéy od wilgoci uwolnić i przynależną mu tęgość nadać. W tym stanie zostaie ser przez kilka dni albo gdzie wiele się sera robi aż do nowego. Z resztą nie pozostaie daléy nic do czynienia, tylko aby worek którym się ser obwiia niekiedy odmienić, ażeby w niego nasiąknięta serwatka nie skwaśniała. Nakoniec zniósłszy ser do przeznaczonéy komory, posypuie się tak często solą dopóki powoli nie wyschnie i na nim zwierzchnia skórka zupełnie nie stwardnieie i iuż iest towarem do sprzedaży zdatnym.

Na dostatniém soleniu sera, które się do długiéy trwałości iego i dobrego smaku przykłada wiele zależy; to więc powinno się odbywać z szczególnieyszą pilnością. Naylepiéy ci czynią, którzy sol do tego wprzód uprażą i iak nayczyściéy utłuczoną albo zmieloną przez sito nad świeżym serem przesiewaią. Ser zaś, którego skórka zwierzchnia stwardnieie, naciera się sól chustą. Swieżo zrobiony ser soli się na dzień 2 razy a dawnieyszy tylko raz.

Znak dobrze zrobionego i czysto zachowanego tłustego sera iest, ieżeli powierzchnią ma gładką i równą, a nie wklęsłą. Gdy zaś ma powierzchnią znacznie niższą a niżeli brzegi, to nie potrzeba wątpić że taki ser ledwie przez połowę iest tłusty i ani w robocie, ani w soleniu dostatecznie opatrzony.

Kto dobre szwaycarskie sery robić chce, powinien co do joty, wszystko w téy nauce zawarte, zachować; ieżeli korzyść za swoią fatygę odnieść pragnie.

O robieniu masła.

Jedno iest w prawdzie powszechnie znaiome prawidło, że mleko z którego się ma masło robić, w lecie w chłodném a w zimie w ciepłém mieyscu zostawać powinno. Jaki zaś stopień ciepła iest potrzebny, aby mleko ani za prędko ani za wolno nie kwaśniało iest iedną z nayważnieyszych rzeczy dla gospodarzy, ponieważ na tém szczególniéy zależy dobroć masła, iako i większa lub mnieysza ilość tegoż otrzymania.

Potrzeba więc taki stopień ciepła utrzymać aby mleko dopiero w trzecim dniu się zsiadło i skwaśniało, gdyż ten czas na zbieranie śmietany iest naydogodnieyszym i do zachowania iéy słodką i smaczną wystarczaiącym.

Naczynia, w które się śmietana zbiera powinny bydź czysto utrzymywane i u wierzchu szersze aniżeli u spodu.

Kto chce słodkie i smaczne masło otrzymać, powinien ie 2 razy na tydzień robić.

Robienie masła odbywa się w lecie w chłodnych a w zimie w ciepłych mieyscach, bo tym sposobem przyspiesza się prędsze zrobienie iego. Im tłuścieysza iest śmietana i im ciepleysza pora, tém więcéy zrobienie masła czasu zabiera. Zimno zaś iest przyczyną że tłuste części nie tylko się nie skupiaią ale się coraz bardziéy rozłączaią.

W pierwszym przypadku uczyni się naylepiéy, podpuszczaiąc trochą świeżo wydoionego mleka śmietanę w maślnicy. Gdy zaś zimno do zrobienia masła przeszkadza, wstawia się więc maślnicę godziną przed robieniem albo pod czas robienia, w naczynie ciepłą wodą napełnione.

Rozmaitych masielnic używaią, naylepsze iednak są z przykryciem, które do tego służy iż śmietana nie wypryska i z pocących się i nieczystych rąk dziewki nic w masło nie wpada. Tego zamiaru można łatwo dopiąć urządziwszy pospolitą maślnicę następuiącym sposobem: w domu blisko przy suficie day walec, który 2. sztyftami po obu stronach iest opatrzony, ieden sztyft wpuścisz w ścianę a drugi wprost znayduiącą się belkę albo w próg, tak iednak aby walec w ostatniém mieyscu podług upodobania podnieść można. Przy iednym końcu walca wbiy kawałek drewna na półtora albo 2. stóp długi, do którego przymocuy gwoździem krążek podziurawioną blachą opatrzony, tym sposobem aby go do góry i na dół pociągać można. Przy drugim końcu tegoż walca osadź nieco dłuższy kawałek drewna aniżeli pierwszy, przypraw do niego rękoieść, za pomocą któréy krążek poruszaćby można. Taka machina iest bardzo wygodna i iedna dziewka może wiele masła zrobić, gdy tym czasem przy robieniu daleko mnieyszéy porcyi zwyczaynym sposobem, pospolicie iedna drugą luzować musi.

Gdyby zaś, dla małéy ilości mleka, po trosze zbierana śmietana na masło, spleśniała, zgorzkła i złego smaku nabrała, (który to przypadek w małém gospodarstwie często się przytrafia) połóż więc na powązce kawałek ałonu i niechay przez nią w śmietanę do maślnicy przecieknie a tak tému zapobieżysz.

Gdy zaś śmietana bardzo zzieleniéie, zwodnieie, albo się zaśmierdnie, posyp potłuczonym ałonem podobną śmietanę w maślnicy, która się potém poprawi.

O tuczeniu rogatego bydła a w szczególności wołów.

Rogate bydło tuczą w niektórych okolicach przez lato albo też z wielkim pożytkiem w browarach wywarami z piwa i gorzałki, i w krochmalowych fabrykach różnymi odchodami i t. p. tu tylko opiszę takie tuczenie do iakiego ma każdy gospodarz sposobność a to z téy przyczyny, iż tyle to zatrudnienie dla gospodarstwa iest ważną i pomyślnych skutków rzeczą; ile, albo niestósownie do zamiaru sprawowaném bywa. Naywiększy tego dowód daią gospo-

darze, którzy w małéy części Szwabii i Frankonii tuczeniem bydła się zatrudniaią, zkąd corocznie znaczne summy zbieraią a obfitym i wybornym nawozem, który im po tucznych wołach zostaie, swoie grunta w tak dobrym stanie utrzymuią iż tym szczególniéy od innych się różnią.

Jeszcze w roku 1780 z samego tylko Xięstwa Hohenlohe wynosiła summa za sprzedane woły cudzoziemcom przeszło półtora miliona złotych Niemieckich (6,000,000 złotych polskich). W roku $17\frac{80}{81}$ wysłano z Kupferzell i Künzelsbau, tylko do Paryża, Strasburga i Manheimu tuczonych wołów sztuk 10,378 za które 896,821 Reńskich (3,587,284 złotych polskich otrzymali). Dnia 17. Grudnia 1781 roku, przedano tamże do Strazburga za 308 reńskich (1232 złotych polskich) takiego wołu, który 25. Centnarów miał wagi. Mięso z niego ważyło 1600 a łóy 300 funtów. Chłopi téy okolicy takie przysłowie maią: że to zboże naydrożéy iest przedane, które iest obrócone na tuczénie wołów. Co zdaie się prawdziwą i stósowną rzeczą, a zwłaszcza gdy żboże nie wiele popiaca, bo gnóy od tuczonego bydła iest iuż nie małą korzyścią.

Gdyby kto przy tuczeniu bydła zamiaru swego w prędce i z dobrym pożytkiem dopiąć pragnął; powinien naprzód stósownéy nauki, o skutkach paszy nabydź, i przekonać się czy nią tuczone bydło w mięso i tłustość przybierze. Tłustość, któréy przedmiotem iest tuczenie, powstaie z posilnéy paszy, gdy ta przez dobre trawienie na zdrowy i posilny sok iest usposobiona. Potrzeba zatém nie na wielość ale na dobroć pożywienia naywięcéy uważać, a szczególniéy aby bydłu strawienie przyspieszyć, i apetyt do iadła sprawić.

Tego zamiaru nie można lepiéy iak przez solenie paszy dostąpić, o czém nas przekonywaią ci, których tuczenie bydła podług życzenia odbiera skutek. Bo w tamtych okolicach wieśniacy, nie oszczędzaią pieniędzy na sól, oni utrzymuią iż: sól daie łóy, i za ieden funt soli otrzymuią 10. funtów łoiu, który łożony koszt sowicie nadgrodzi.

Między innymi sposobami, ściągaiącymi się do prędkiego utuczenia wołów, są następuiące: z początku zaczniéy od dawania wołom (które masz tuczyć) potrzęsionego siana z potrawiem, do czego tyle pierwszego co i drugiego użyiesz, bo sam potraw za mocno laksuie. Codzienną karmią tuczących się wołów podziel na 3 albo 4 małe porcyie. Po zjedzeniu takiéy iednéy porcyi gdy woły ieszcze nie są zupełnie syte, napóy ie wodą troche wprzód rozwolnioną i kilką garściami ięczmiennéy szrótówki rozrobioną. Po poieniu, gdy bydło odżuwać przestanie, day każdéy sztuce do lizania 4. garście szrótowanéy wyki wprzód odwilżonéy i z połową garści saletry, i tyleż soli zmięszanéy. Po zlizaniu szrótówki z solą day im więc drugą porcyą składaiącą się z siana i z potrawiu, napóy znowu sposobem dopiero wspo-

mnionym, day nieco czasu na odżuwanie, i znowu sporządź do lizania 4. garście szrutowanéy wyki z połową garści saletry i z tyląż kuchenney soli zmięszane i troche odwilżone. Tym więc porządkiem postępuy z karmią tak długo, dopóki wołów nie utuczysz. Łatwo każdy pozna że tak paszone bydło prędzéy utuczyć można, aniżeli zwyczaynym sposobem i że po uczynionym obrachunku trzecia prawie część kosztów się oszczędzi. W przypadku gdy woły wypadnie na przedaż do wielkich miast pędzić, nie tracą nic na wadze chociaż miernieyszą paszę dostaną, która się w drodze tylko z owsianéy słomy składa.

Jeżeli chcesz, w czasie lata, koniczyną albo inną iaką świeżą paszą, tuczyć, nie zaniedbuy także bydłu codziennie soli z szrótówką albo z otrąbami pomięszanéy dawać.

O zaparzanéy paszy dla bydła.

Pasza ta iest w wielu okolicach wprowadzona i dla tych, którym drzewo tanio przychodzi, albo gdzie wodę można warzyć w piecach i kotłach do tego nie wielkim kosztem zporządzonych, a to z tych powodów, gdyż parzona pasza więcéy posilnych soków i mleka dodaie, tylko potrzeba ią wprzód, przed rozdaniem bydłu, ochłodzić.

Na wiosnę gdy ieszcze mało iest trawy postępuy tak z parzoną paszą: W wieczor napełniy koryto, do parzenia paszy przeznaczone, porzniętą trawą z sieczką albo plewami zmięszaną, w kotle zaś uwarz wody z łodygami pokrzyw, które do korzenia wykopiesz i z innymi wczesnymi gatunkami trawy iednak wprzód oskrobanymi i posiekanymi. Do téy wody, która wystarczy na zaparzenie paszy albo sieczki dla 10. krów, doday pół miareczki soli (iedna miareczka iest 4. częścią Drezdeńskiéy miary) i gdy się woda zagotuie zaparz obrok i dobrze wymięszay. Sieczka, którą chcesz z trawą mięszać powinna bydź tak dobrze porznięta iak dla koni, inaczéy wybieraią krowy tylko trawę a sieczkę zostawiaią. Koryto parzalne na noc dobrze przykryi a paszę następnego dnia bydłu rozday.

Napóy ma bydź letni, iednak więcéy zimny aniżeli gorący a szczególniéy pod czas ciepłéy pory powietrza. Kto niema piwnych ani gorzałczanych wywarów, niechay więc weźmie, na 10 krów pół miary szrótówki z podleyszego zboża, albo iednę miarę otrębów z połową miareczki soli, niech wsypie do wrzącéy wody i to razem zamiesza. Ktoby zaś miał gorzałczane albo piwne wywary, weźmie pierwszych 1. a drugich 2. konwie, na 10. sztuk bydła, przy czém można soli oszczędzić iednak wywary maią bydź gęste i letnią wodą roztworzone. Nowo doynym krowom dodaway dostatniego i dobrego, ale nie zbytniego na raz napoiu; co się podwóynym pożytkiem z mleka otrzymanym wypłeci.

Aby bydło do ciepłego przywykłe napoiu bez uszkodzenia do zimnego przyzwyczaić, potrzeba z tém potrosze i z jakiemi przyiemnemi przyprawami postępować, bo czysta wo-

da takiemu bydlęciu dana kilka godzin stoi, ono długo ryczy i w wielkiém ią pragnieniu piie. Zwolnisz mu zatém zimną wodę wlawszy nieco gorącéy, tak iak się czyni pod czas tęgich mrozów dla bydła, które iest do zimnéy wody przyzwyczaione: a co większa uczynisz to przy tém, które chcesz odzwyczaić od ciepłego napoiu, w pierwszych 8. dniach przydasz mu trochę soli i szrótówki, powoli zaprzestań wszelkich przypraw, a tym sposobem odzwyczai się i naystarszą krowę od ciepłego napoiu.

Przed użyciem zamulonego siana potrzeba ie wrzącą słoną wodą sparzyć aby, mu iego szkodliwość odiąć. Lubo zamulone siano, tylko bydłu tuczonému służy, i tylko w ostatniéy potrzebie innému dawane bywa, powinien więc ten ktoby go chciał dla innego bydła na paszą użyć, wprzód wymłócić i z kurzu oczyścić, a potém słoną wodą sparzyć.

Kilka słów o tak nazwaném kwaśném i słodkiem sianie.

Że iedna część łąki kwaśną trawę, a druga słodką wydaie, iest to pospolicie każdemu wieśniakowi znaiomą rzeczą. Błądzą iednak bardzo w tém, nazywaiąc słodką paszę kwaśną, a kwaśną słodką. Pasza, tak nazwana słodką iest w rzeczy saméy kwaśną, i dla tego bydłu smaczną, rośnie na tłustych tęgich saletrzanych gruntach, która sprawuie że trawa bydłu staie się posilną i przyiemną paszą. Przeciwnie zaś, tak nazwana, kwaśna pasza, którą także końskim sianem nazywaią, rośnie na wilgotnym z trochą częściami saletrzanemi pomięszanym gruncie, iest więc słodką i niesmaczną. Konie żrą ią wprawdzie ponieważ do słonéy nie są przyzwyczaione, ale iednak pierwsza iest im pryiemnieysza.

Aby paszę tak nazwaną końską bydłu rogatému z pożytkiem dawać można, potrzeba użyć następuiącego sposobu, ieszcze nie powszechnie znanego. Przy zaparzaniu tego siana z potrawiem, posypuy za każdém przyłożeniem paszy drobno potłuczonéy soli, przyłóż ieszcze drugi raz paszy i potrząś ią znowu solą i tak daléy aż wszystko wypasiesz.

Sucha pasza kiśnie i rozpuszcza solne cząstki, które się z nią mięszaią i tak ią czynią smaczną iak naylepsze siano.

Ktoby chciał suchą paszą rogate bydło żywić, niechay ią uwarzy w słonéy wodzie, i ochłodziwszy ią wprzód, bydłu daie, a wodą potém poi.

Zapobiegaiący sposób na rozdymanie bydła.

Każda koniczyna a w szczególności trzy listkowa, gdy, albo iest zawczas skoszona, albo ieszcze za młodo i przed okwitnieniem bydłu dawana, iest mu wielce niebezpieczną a często śmiertelną. Aby więc tego niebezpieczeństwa uniknąć, potrzeba koniczynę tylko w zwyż oznaczonych czasach kosić, i z sieczką pomięszaną bydłu dawać.

(*Dalszy ciąg w następuiącym Nrze.*)